notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 1

White Brown
ELECTROMENAGER

Poissonnière
Fish kettle

CV 575 "La Roussette"

MODE D'EMPLOI
USER MANUAL

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 2

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 3

FRANÇAIS

WHITE & BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.*
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et le conserver pour les utilisations futures.

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes irresponsables.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. Utiliser les poignées.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques et conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer, de le ranger ou de démonter les pièces. La poissonnière ne fonctionne que lorsqu'elle est branchée et que le minuteur est en marche.
- Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant, ils pourraient endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, revêtements muraux, etc.
- Installer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Le minuteur doit être en position « arrêt » avant de brancher ou débrancher l'appareil et avant d'enlever le boîtier de commande.
- Le couvercle doit être correctement placé pendant l'utilisation.
- Ne pas incliner l'appareil pendant la cuisson.
- Veiller à scrupuleusement respecter les niveaux MAX et MIN à l'intérieur de la poissonnière.

• Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

Note : La poissonnière est équipée d'une sécurité en cas de fonctionnement à vide. Si l'appareil démarre accidentellement avec un niveau d'eau inférieur au niveau minimum, la sécurité coupe le système.
Pour relancer le système :
- éteindre l'appareil
- attendre son complet refroidissement
- soulever le boîtier de commandes
- appuyer avec un objet (exemple : avec un stylo) sur les deux boutons qui se trouvent en dessous du boîtier (voir image).

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 5

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Couvercle
2. Panier à légumes
3. Plateau à poisson
4. Témoin de fonctionnement
5. Minuteur
6. Boîtier de commandes
7. Pieds antidérapants
8. Résistance
9. Niveaux MIN et MAX
10. Poignées

Avant la première utilisation

- Sortir l'appareil ainsi que tous les accessoires de l'emballage.
- Retirer les éventuelles étiquettes ou adhésifs.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil
- S'assurer que la zone de travail est ventilée, l'appareil produit de la vapeur.

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 6

UTILISATION

1. S'assurer que l'appareil est débranché. Contrôler que le minuteur est en position « arrêt ».
2. Remplir l'appareil en tenant compte des niveaux MIN et MAX.
   Note : Ne pas remplir au-dessus du niveau MAX pour éviter des projections pendant l'utilisation.
3. Placer l'appareil sur une surface plane et stable, et le cordon sur la surface de travail.
4. Brancher l'appareil.
5. Préparer le poisson ou les légumes à cuire et les placer sur le plateau à poisson ou dans le panier à légumes.
6. Placer le plateau à poisson avec ou sans le panier à légumes dans la poissonnière.
7. Régler le minuteur sur le temps de cuisson souhaité. Le témoin de fonctionnement s'allume. Quand la cuisson est terminée, le minuteur émet une sonnerie brève et le témoin lumineux s'éteint. L'appareil s'arrête automatiquement.
   NB : le minuteur fonctionne que l'appareil soit branché ou non. Pour être certain que l'appareil fonctionne, vérifier que le témoin lumineux est allumé.
8. Soulever le couvercle délicatement afin de laisser la vapeur s'échapper avant d'enlever le plateau à poisson.
9. Après utilisation, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Note : les temps de cuisson donnés sur les recettes sont indicatifs. Ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments à cuire, de leur fraîcheur et de la préférence de chacun. En vous familiarisant avec l'appareil, vous saurez ajuster les durées de cuisson.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Bien débrancher et attendre le complet refroidissement avant de nettoyer.
- La garantie ne couvre pas les dégâts occasionnés par manque de nettoyage ou détartrage.
- Nettoyer la résistance et la boite de commande avec un chiffon humide.
- Ne jamais utiliser de tampons à récurer ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- S'assurer que les connections électriques sont toujours maintenues au sec.
- Le corps, le couvercle, le plateau à poisson et le panier à légumes peuvent être lavés au lave-vaisselle.

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 7

DÉTARTRAGE

Dans les zones où l'eau est dure, la résistance de l'appareil se couvre de calcaire au bout d'une dizaine d'utilisations. C'est un phénomène normal qui croît en fonction de la dureté de l'eau. Il est nécessaire de détartrer régulièrement l'appareil pour conserver ses performances et prolonger sa durée de vie.

1. Imprégner un chiffon avec du vinaigre blanc et frotter aux endroits où des traces de calcaire sont visibles.
2. Rincer soigneusement et sécher

Autre méthode possible :
1. Remplir la base jusqu'au niveau maximum.
2. Ajouter un sachet de produit détartrant pour cafetières ou bouilloires (vendu en supermarchés).
3. Brancher l'appareil et régler le minuteur sur 15-20 minutes.
4. Après arrêt de l'appareil, débrancher, rincer et sécher soigneusement.

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 8

RECETTES

BAR AU CITRON VERT

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients pour le poisson :
- 1/2 de litre de fumet de poisson
- 1 bar entier de +/- 900 gr. vidé et écaillé
- 2 bâtons de citronnelle

Ingrédients pour la sauce :
- 4 gousses d'ail finement émincées
- 1 carotte pelée et coupée en dés
- 1/4 de botte de feuilles et tiges de coriandre finement ciselées
- 2 cuillerées à café de sucre
- 3 cuillerées à soupe de fumet de poisson
- 4,5 cuillerées à soupe de jus de citron vert
- Quelques feuilles de salade verte
- 5 rondelles de citron vert
- 1 cuillerée à soupe de feuilles entières de coriandre fraîche

Mettre le 1/2 litre de fumet dans le fond de la Roussette.
Pilez la citronnelle dans un mortier.
Incisez en diagonales les deux côtés du poisson.
Poser le poisson sur un lit de citronnelle pilée et étalée sur la plaque de la Roussette.
Cuire le poisson à la vapeur durant 15 à 20 minutes.
Mélangez dans un bol l'ail, la carotte, coriandre ciselées, sucre, sauce de poisson et le jus de citron.
Disposez la salade verte sur les côtés du plat de service et placez le poisson cuit au milieu.
Verser la sauce sur le poisson uniformément.
Décorez le poisson avec les rondelles de citron et les feuilles de coriandre fraîche.
Servir avec du riz parfumé.

FILET DE TRUITE DE MER AUX AGRUMES

Pour 6/8 personnes – Préparation : 25 min – Cuisson : 20 min

- 2 filets de truite de mer de 800 gr environ sans arête
- 1/2 litre de fumet de poisson
- 2 oranges
- 1 pamplemouse
- 1 citron vert
- 50 cl de crème liquide
- 2 échalotes
- 150 gr de beurre
- sel et poivre
- fleur de sel

Pelez les agrumes, les réserver dans des bols séparés
Versez le fumet dans le fond de la Roussette
Assaisonner les filet de truite de mer (sel, poivre)
Disposez 1 filets de truite de mer dans la poissonnière
Mettre un peu d'agrumes sur ce filet
Recouvrir avec le 2eme filet de truite de mer (côté peau au dessus)
Faites cuire de 15 à 20 minutes

Préparation de la sauce :

Ciselez les échalotes et les faire suer avec une noisette de beurre
Ajouter de suite le reste des agrumes et les faire réduire presque à sec
Salez, poivrez et crémez, faire réduire un peu puis monter au beurre
Servez la sauce à part

Conseil : Déguster avec un riz pilaf

TRUITE AUX FRUITS SECS

Pour 3 personnes – Préparation : 25 min – Cuisson : 6 min

- 3 truites de belle grosseur vidés
- 1/2 litre de fumet de poisson
- Fruits secs : 40 gr d'amandes, 40 gr de pistaches, 40 gr de pignons de pin, 60 gr d'abricots et 60 gr de figues

Coupez les abricots et les figues en cubes.
Passez les amandes, les pistache et les pignons de pin au four pour les torréfier un peu (1 à 2 min dans le four à 180°)
Versez le fumet dans le fond de la Roussette.
Fourrez les truites avec le mélange de fruits secs.
Faites cuire 5 à 6 minutes.
Poêlez le reste des fruits secs avec un peu de beurre noisette.

Conseil : Déguster avec des légumes vapeur

DARNES DE SAUMON

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 25 à 30 min

- 4 darnes de saumon
- 1/2 litre de fumet de poisson
- 2 courgettes
- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 à 2 oignons selon la grosseur
- herbes de Provence
- fleur de sel (ou gros sel)
- poivre du moulin

Versez le fumet de poissons dans la Roussette et faites chauffer.
Coupez en lamelles ou en dés les petits légumes.
Déposez tous les légumes dans le panier de la Roussette et faites cuire environ 20 minutes ou faite cuire vos légumes dans l'auto-cuisseur vapeur (10 à 15 min).
Saupoudrez d'herbes de Provence, de fleur de sel et de poivre.
Mettre le saumon sur la plaque de la Roussette, faites cuire 5 à 10 minutes de cuisson.

Conseil : avant de servir arroser d'un filet de citron.

FILET DE SOLE

Préparation : 20 min – Cuisson : 4 à 5 min

- 2/3 filets de soles par personne
- herbes aromatiques (ciboulette, aneth, et coriandre)
- 1/2 litre de fumet de poisson

Ingrédients pour la sauce au vin blanc :

- 1 échalote émincée
- 5 cl de Noilly Prat
- 3 ou 4 cuillères à soupe de crème fleurette
- 1,5 cl de fumet de poisson
- beurre

Assaisonnez de sel fin et poivrez légèrement les filets.
Placez-les à plat sur la planche, le côté où il y avait la peau sur le dessus.
Enroulez-les sur eux mêmes en terminant par la queue et les tenir avec une pique à brochette.
Liez-les avec une tige de ciboulette.
Versez le fumet de poisson 1/2 litre dans la Roussette
Placez les herbes pendant une dizaine de minutes.
Au bout de ce temps, déposez-y les filets de sole sur la plaque de la Roussette.
Laissez cuire de 4 à 5 minutes.
Servez avec une sauce vin blanc

Pour la sauce au vin blanc :

Faites légèrement suer l'échalote dans un peu de beurre. Déglacez avec 5 cl de Noilly Prat.
Faites réduire à sec et mouillez avec 1,5 cl de fumet de poissons.
Faites réduire à frémissement.
Ajoutez la crème fleurette.
Portez à ébullition, ajouter un peu de sel et faites réduire à frémissement.
Passez au chinois pour enlever l'échalote,
Pressez et liez avec une cuillère à café de Maïzena dissoute dans une cuillère à soupe de fumet.
Si besoin, rajoutez un peu de Noilly Prat.

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 12

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 13

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTIONS

READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT.

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Keep out of children.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- From time to time, check the cord. Never use the appliance if the cord, the plug or the appliance show any sign of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the product in water or any other liquid for any reasons.
- Unplug from outlet and allow the fish kettle to cool before cleaning, storing or taking off parts. The fish kettle only works when the unit is plugged in and the power switch is on.
- Do not use outside. Store in a dry place.
- Do not use accessories that are not recommended by the manufacturer, they could damage your appliance.
- Never use near flammable materials such as curtains, draperies, walls…
- Appliance must be placed on a stable, level surface.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do no wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The timer switch must be in the OFF position before connecting or disconnecting the plug from outlet and before removing the control box.
- The lid must be correctly in place during use.
- Do not tilt the fish kettle during use.
- Please carefully respect the MAX & MIN levels.
- Should interventions be made by a non-qualified person, guarantee conditions would be cancelled. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

Note: The fish kettle is fitted with a re-settable boil-dry protector. If the fish kettle is accidentally switched on with less than the minimum level of water, the boil-dry protector will operate to safely cut-off the power. For continued use, switch off the power supply, allow the kettle to cool, raise up the control box and make a reset. To make a reset press both buttons on the back of the control box using some object (such as a pen).

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSABILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THIS RECOMMENDATION.

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 15

DESCRIPTION

1 - Lid
2 - Vegetables basket
3 - Fish tray
4 - Power light
5 - Timer
6 - Control box
7 - Non slip feet
8 - Heating element
9 - Min & Max levels
10 - Handles

Before the first use
- Remove the appliance and all accessories from the packaging.
- Remove any adhesive labels.
- Check that the voltage of the appliance corresponds to the mains voltage of your home.
- Ensure operation area is well ventilated as the product generates steam.

USE

1. Ensure your kettle is unplugged. Check if the timer switch is in OFF position.
2. Fill the fish kettle observing the MIN and MAX levels. Note : Do not overfill your fish kettle as water may be ejected during use.
3. Place the appliance on a stable, level surface.
4. Plug the fish kettle into the power supply.
5. Prepare fish or vegetables for steaming and place onto the fish tray or into the vegetable basket.
6. Place the fish tray with or without vegetable basket accessory into the body of the kettle.
7. To switch the fish kettle on, turn the timer switch to the appropriate time setting. Power light lights on. When time is over, the timer will give a single ring, the power light will go out and the automatic cut-off system will switch the fish kettle off.
   NB : the timer operates even the fish kettle is plugged or not. Be sure the power light lights on when setting the timer.
8. Raise the lid up carefully allowing steam to dissipate before removing the fish tray.
9. After use, unplug and allow the appliance to cool completely before cleaning.

Note: Steaming times stated in the charts are only a guide. Times may vary depending on the size of food pieces, spacing of the food in the steamer trays, freshness of food and personal preference. As you become familiar with the steamer, adjust cooking times.

CLEANING

- Never immerse the fish kettle in water or any other liquid.
- Unplug and let the appliance cool completely before cleaning.
- Warranty does not cover damage caused by failure of cleaning or descaling on a regular basis.
- Wipe the control box and heating element with a damp cloth.
- Do not clean any part of the appliance with abrasive products.
- Ensure electrical connections are kept dry at all times.
- Body, lid, fish tray and vegetable basket can be cleaned in a dishwasher.

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 17

DESCALING

After 7 to 10 uses in hard water areas, scale deposits may build up on the heating element. This is a normal process and the build-up will depend on the degree of water hardness in your area. It is essential the appliance be descaled regularly to maintain steam production and extend the life of the unit.

1. Moisten a cloth with a little white vinegar and wipe around the scaled areas.
2. Rinse thoroughly and dry.

Another method :

1. Fill base to maximum level.
2. Add one coffee-maker/kettle descaling tablet (available from most supermarkets).
3. Plug the unit and set the timer for 15-20 minutes.
4. Once time is over, unplug, rinse and dry thoroughly.

notice_CV 575:notice 26/02/08 11:44 Page 18

Indications relatives à la protection de l'environnement
Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés.
Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection
Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

La Madeleine
Patrick Gauthier ■ Cuisinier avant tout

Chef du très réputé restaurant bourguignon "La Madeleine" à Sens, Patrick Gauthier est le partenaire privilégié de White and Brown.
Toute l'équipe de la Madeleine participe au développement de nos gammes de petit-électroménager pour la préparation culinaire et la cuisson.
Nous les remercions de nous apporter leur expérience et leur amour de la bonne cuisine !

Cuisinez avec votre électroménager !

■ □ □

Retrouvez toutes les recettes de La Madeleine adaptées à vos appareils de petit-électroménager W≡B dans le livre "Cuisinez avec votre électroménager" paru aux éditions Romain Pages.